



RECETA: Puré de patatas y salchichas

Noelia Fierro Guerrero

1

RECETA: Puré de patatas y salchichas



1.- Nos lavamos bien las manos.

Noelia Fierro Guerrero

2

RECETA: Puré de patatas y salchichas



2.- Nos ponemos el delantal.

 Aceite	 Sal	 Mantequilla	 Paquete de puré	 Paquete de salchichas	 Leche	 Medidor
 Temporizador	 Cuchara de madera	 Pinza	 Olla	 Sartén	 Plato	 Fiambrera

3.- Preparamos los ingredientes y los utensilios.



4.- Ponemos la olla en la vitrocerámica.

Noelia Fierro Guerrero

5

RECETA: Puré de patatas y salchichas



5.- Ponemos 200 mililitros de agua del grifo en el medidor.

Noelia Fierro Guerrero

6

RECETA: Puré de patatas y salchichas



6.- Echamos el agua del medidor en la olla.



Número 5

7.- Encendemos el fuego en el número 5.



8.- Echamos 200 mililitros de leche en el medidor.



9.- Echamos la leche en la olla, le damos vueltas con la cuchara de madera y ponemos la cuchara en el plato.



10.- Echamos en la olla un poco de sal y un poco de mantequilla.



11.- Ponemos el sartén en la vitrocerámica y le echamos un poco de aceite.



Número 3

12.- Encendemos el fuego en el número 3.



13. Cogemos el paquete de salchichas y lo abrimos con las tijeras.



14.- Cogemos 3 salchichas y las ponemos en el sartén de una en una y con la ayuda de las pinzas.



1 minuto

15.- Ponemos el temporizador 1 minuto.



16. Mientras suena el temporizador le damos vueltas a las salchichas con las pinzas para que no se quemen.



Número 0

17.- Cuando suene el temporizador, apagamos el fuego.



18.- Cuando el agua comience a hervir, le echamos el puré de patatas poco a poco, removiendo con la cuchara de madera.



19.- Movemos con la cuchara de madera el puré de patatas hasta que quede espeso.



Número 0

20.- Apagamos el fuego.

Noelia Fierro Guerrero

21

RECETA: Puré de patatas y salchichas



21.- Echamos el puré de patatas en nuestra fiambrrera.

Noelia Fierro Guerrero

22

RECETA: Puré de patatas y salchichas



22.- Cogemos las salchichas del sartén y las echamos en nuestra fiambra.

